

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
60 minuten

Benodigdheden
Ovens
Kookplaten
Stoomovens

Ingrediënten

Vulling:

- 500 gram lamsgehakt
- 1 ui, fijnggehakt
- 2 teentjes knoflook, fijnggehakt
- 2 wortels, in blokjes gesneden
- 2 stengels bleekselderij, in blokjes gesneden
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 1 theelepel Worcestershire-saus
- 1 theelepel gedroogde tijm

- 1 theelepel rozemarijn (of 1 takje verse rozemarijn, fijnggehakt)
- zout en peper naar smaak
- 2 eetlepels olijfolie

Aardappelpuree

- 800 gram aardappelen, geschild en in stukken gesneden
- 50 gram boter
- 100 ml melk (of room voor een romige textuur)
- zout en peper naar smaak
- optioneel: 50 gram geraspte kaas voor een extra korst

Bereidingswijze

Aardappelpuree

1. Schil de aardappelen en stoom deze in de stoomplaat in de oven gedurende 20 minuten.
2. Haal de aardappelen uit de oven en laat ze een paar minuten uitdampen.
3. Doe de gestoomde aardappelen in een pan, voeg de boter en melk toe en stamp ze tot een gladde puree. Breng op smaak met zout en peper. Zet apart.

Vulling

1. Verhit de olijfolie in een grote koekenpan op vermogensstand 7 (inductie).
2. Voeg de uit toe en bak deze 3-4 minuten tot het zacht is.
3. Voeg de knoflook, wortels, bleekselderij toe en bak nog eens 5-7 minuten totdat de groenten beginnen te garen.
4. Voeg het lamsgehakt toe en bak het bruin en rul, ongeveer 5-7 minuten.
5. Roer de tomatenpuree, Worcestershire-saus, tijm, rozemarijn erdoor en laat het nog een paar minuten meebakken.
6. Breng het geheel aan de kook. Laat het ongeveer 10 minuten sudderen zodat de smaken goed kunnen mengen en de saus iets indikt.
7. Breng op smaak met zout het peper.

Samenstellen

1. Verwarm de oven voor op CirculatieGrill 200 °C.
2. Schep de vulling in een grote ovenschaal en verdeel deze gelijkmatig.
3. Schep de aardappelpuree bovenop de vulling en strijk deze glad met een lepel of spatel. Maak met een vork wat mooie patronen op de bovenkant voor een extra krokante korst.
4. (Optioneel) Strooi de geraspte kaas over de aardappelpuree voor een extra cheesy laag.

Bakken

1. Zet de Shepherd's Pie in de voorverwarmde oven en bak gedurende 25-30 minuten, of tot de bovenkant goudbruin en krokant is.
2. Laat de pie enkele minuten staan voordat je hem aansnijdt zodat de vulling kan opstijven.